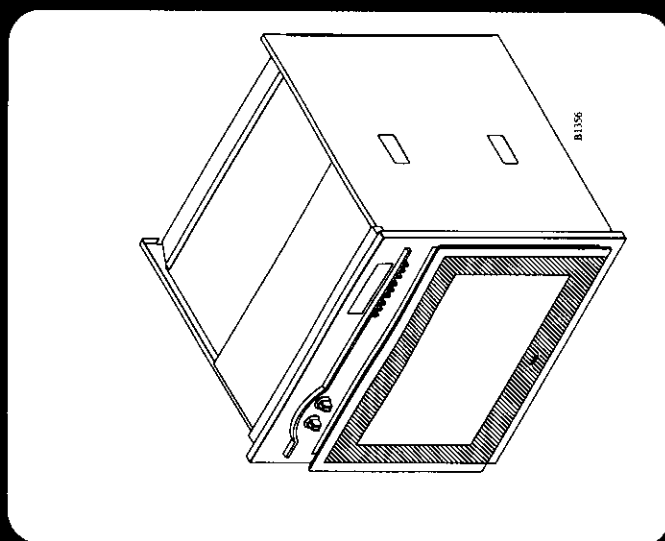


D E T N Y E V O S S

BRUGSANVISNING



VOSS FABRIK A/S
Vester Voldgade, 7000 Fredericia, Danmark
En del af
Electrolux Hvidevarereselskaber A/S

Model nr.
IEL 493-0

Serie nr. (Skriv serienr. her)

Produkt nr.
944110115

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

VOSS

Service og reservedele



Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

- Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux
- Hvidevarer-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førmåvnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget.

Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.

Kan problemet ikke afhjælpes ud fra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende numre:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Adresser på service-centre:

Electrolux Hvidevarer-Service

Servicecenter Øst

Hedevtinget 3-5

2640 Hedehusene

Electrolux Hvidevarer-Service

Servicecenter Vest

Johann Gutenbergs Vej 8

8200 Århus N

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

144

Indhold

Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke	2
Sikkerhedsinformation	5
Beskrivelse af produktet	6

Ovn	7
Sikkerhedsudstyret	7
Tilbehør	8
Ekstra tilbehør	8

Før De går i gang

Tilkobling af børnesikringen	9
Indstil uret	10
Brænd ovnen ren	11
Rengør tilbehøret	11

Sådan bruger De

Uret	12
Display og taster	12
Indstilling/ændring af klokkeslet	13
Valg af ovnfunktion	14
Valg af temperatur	15
Tilkobling af børnesikring	15
Frakobling af børnesikring	16
Lys i ovnen	16
Stegetermometeret	17
Stegeautomatikken	17
Automatisk stop af ovnen	19
Automatisk start og stop af ovnen	19
Minutur	21
Sparefunktion	22

Ovnen

Indstillingsskema - grillning	27
Indstillingsskema - bagning	30
Indstillingsskema - madlavning	31

Indhold

Side nr.

Indstillingsskema - stegning på traditionel ovn - varmluft - interval grill	34
Indstillingsskema - stegning ved lavtemperatur	35
Råd og tips ved brug af ovnen	36
Rengøring og vedligeholdelse af	
Stålflader	38
Ovnen	38
Service	
Før De tilkalder service - Praktiske råd	51
Før De tilkalder service - Tekniske råd	53
Service og reservedele	54
Garanti	45
Produktansvar	46

Til Installatøren

Udpakning	47
Tekniske data	47
Montering	48

Sådan læser De brugsanvisningen:

1 ... 2... Trin for trin

 Råd og tips

 Sikkerhedsinformation

 Miljø information

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjlpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPI/HFI-relæ. Kontrollér sikringen til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmningstiden ca. 15 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 9 min.
Sikringen springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Ovnen skal minimum tilsluttes en 16 amp. sikringsgruppe. En 10 amp. sikring vil meget hurtigt overbelastes.
Ovnen afgiver alarm signal.....	Alarm signal afgives, når ovnen opnår den indstillede temperatur, også hvis ovnen er i brug fra "kold ovn"
Dette symbol  008 vises i øverste venstre hjørne af displayet	Sikkerhedsfunktion for at undgå overophedning af uret er i funktion. Sluk for ovnen som er i brug og vent til til ovnen er afkølet, herefter trykkes på  og uret fungerer igen.
Dette symbol  sammen med 2 cifret kode (001-009) eller (00A-00F) vises i øverste venstre hjørne af displayet.	De skal tilkalde service

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. Ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevarer-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førmævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovn-faste fade.
Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.
Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Installation

Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren.
Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til pro- duktet inden udskiftning af ovn- pærer.

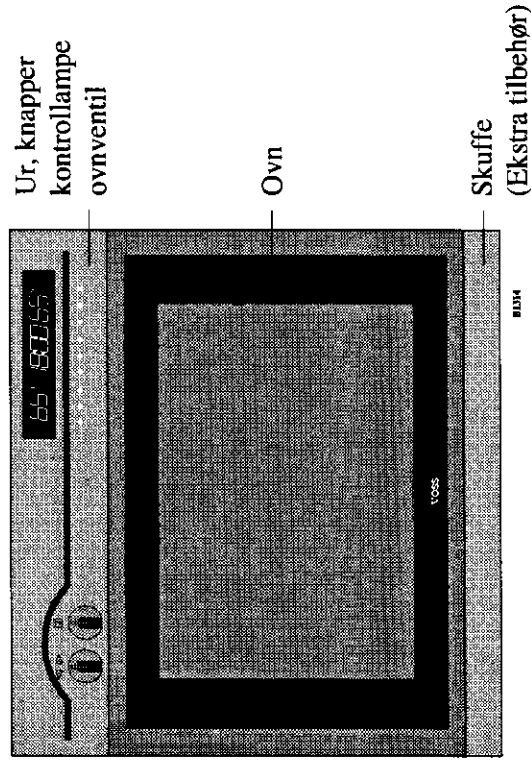
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved ovnen, og sæt bølmesikringen ud af funktion.

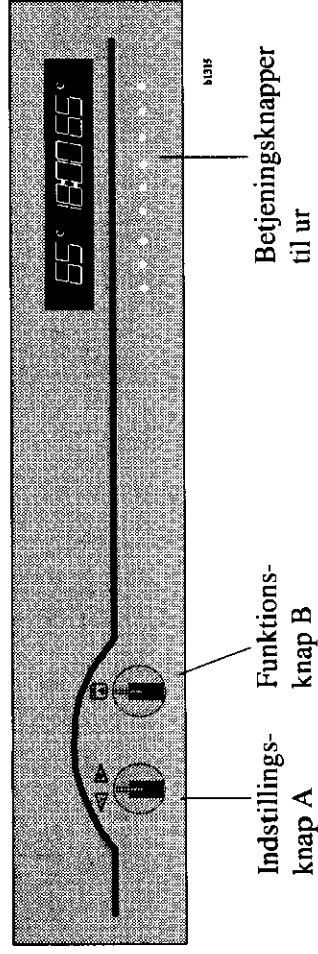
Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigt/tilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fastbrændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt inden brug af rensepro- gram.

Beskrivelse af produktet

Ovnen



Betjeningspanelet



Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller for- kert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da mængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige række. Af lange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

218

Installation

El-installation

 Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.

Fjern installationslemmen på toppen af ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens topplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

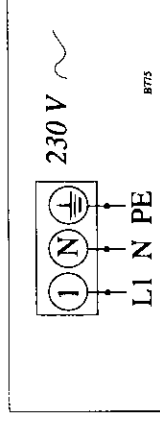
Udtaget for netledningen må ikke placeres bag ovnen. Men skal placeres i et tilstødende skab. Netledningen skal være min. 120 cm., således ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:

Mín 1,5 mm² HO5 VV-F



Mærkeeffekt: 3700 W

Spænding: 230 V 1N + PE

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De". Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

- Lys i ovnen
- Varmluft
- Traditionel ovn
- Pizza/tærte
- Lavtemperaturstegning
- Grill
- Intervalgrill
- Undervarme
- Optøning

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovn-bunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:

Traditionel ovn: ca. 15 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 9 min. fra kold ovn til 175°C.

Sikkerhedsudstyret
Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

 Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.

Tilbehøret

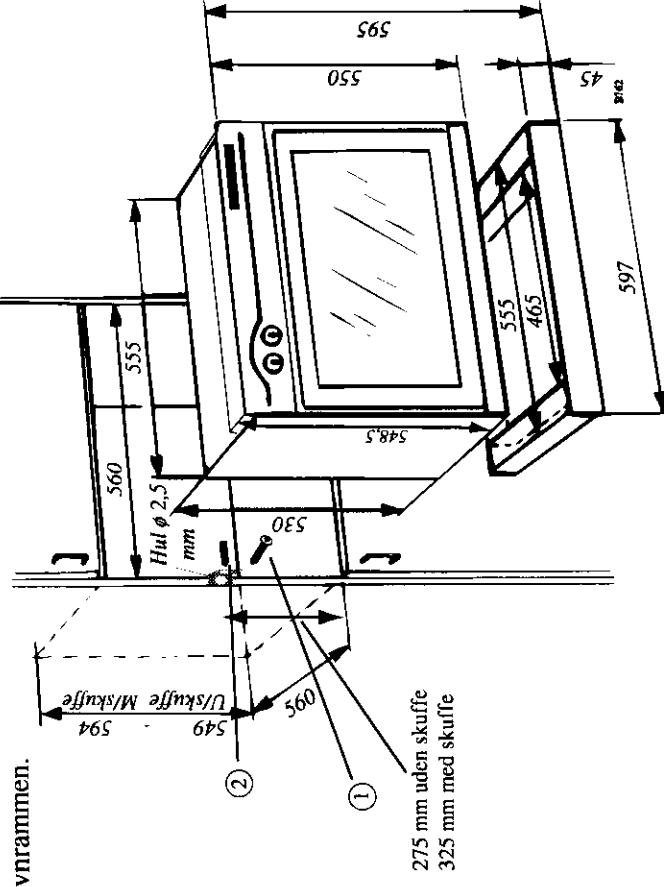
2 emaljerede bageplader
1 bradepande
1 rist
HPFI/HFI-blad
Stegetermometer

Ekstra tilbehør

Magasinskuffe til bageplader og bradepande

Indbygningsmål:

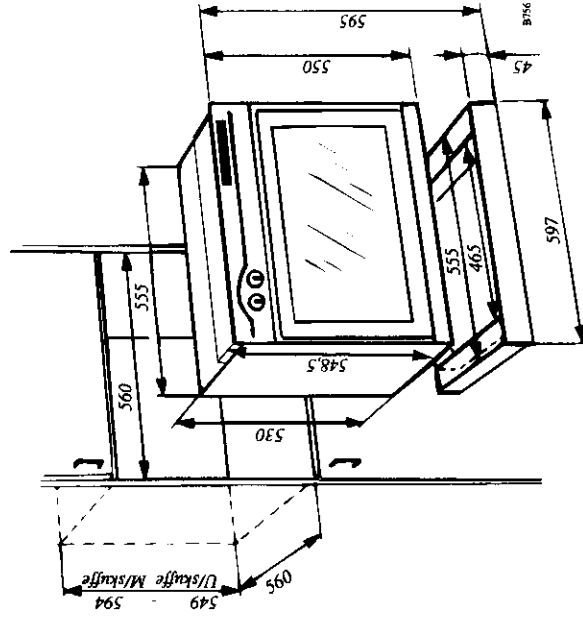
- 1) De to beslag monteres ved hjælp af skure (1) i skabssiden med hulafstanden på 585 mm.
- 2) Ovnen skubbes på plads.
- 3) Ovnlågen åbnes.
- 4) De to skruer (2) monteres i beslaget fra indersiden af ovnrammen.



Montering

Indbygningsmål:

Alle mål er i mm.



Magasinskuffen (IYS 251-0) kan købes som tilbehør. Ovnene har indbygget ydre ventilation der kræves derfor ingen ventilationskanaler i skabet.

Før De går i gang

Montering af børnesikringen

Fig. 1

1. Åben ovenlåge (1)
2. Aftag glasliste (2)
3. Fjern prop fra hul (3)
4. Monter skrue (4) i hullet sammen med møtrik (5)
5. Sæt glaslisten på igen (2).

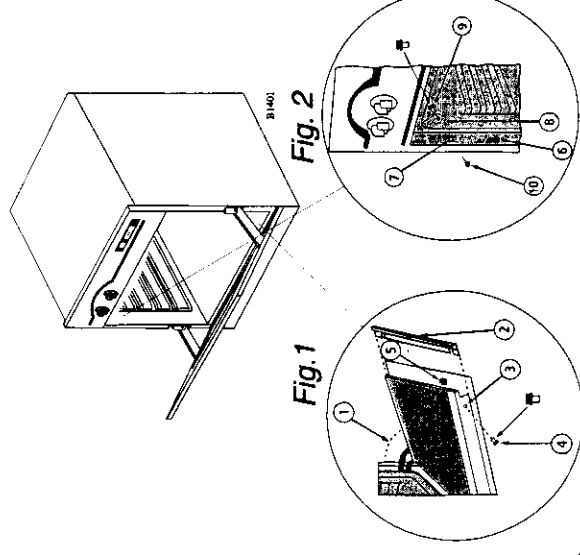
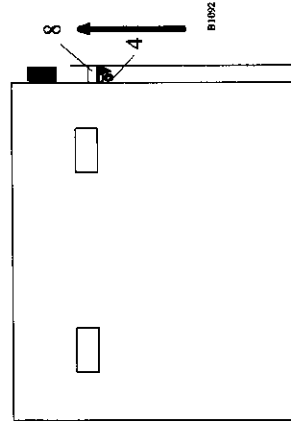


Fig. 2

1. Når ovnen er monteret i skab, aftages skrue (6) og ovnen trækkes ca. 20 cm ud af skabet.
2. Fjern prop fra hul (7)
3. Monter krogen (8), med skruen (9) i hullet (7).
4. Fælg skrue med møtrik (10).

Når De her efter lukker lågen vil krogen (8) gribe fat om skruen (4). For at åbne lågen skal De løfte krogen op af skruen.



Tilkobling af børnesikringen

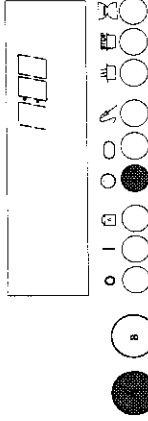
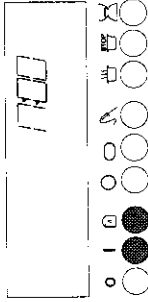
De tilkobler børnesikringen, ved at trykke på knap  og knap  ind samtidig i ca. 5 sek.

Indstil uret

Eksempel: kl. 17.00

- Tryk knap  ind og slip igen kolonet begynder at blinke.
- Indstil tiden ved at dreje på knap A. Efter 5 sek. holder kolonet op med at blinke og ovnen er klar til brug.

Uret viser



Udpakning

Kontrollér at ovnen er fejlfri og ubeskadiget ved levering.

På typeskiltet, som er placeret ved ovnens venstre side, findes oplysning om ovnens serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Transportkader

Eventuelle transportkader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

Tekniske data

Model **IEL 493-0:**

Ovn:

Mål:

Bredde: 597 mm
Dybde: 560 mm
Højde: 550 mm
Vægt: 37 kilo
Total effekt: 3700 W

Ovnlyset:

Toplys:

Pære mærket:

230-240 V, 15 W,
300°C, med
sokkel
300 03 101/7

Sidelys:

Pære mærket:

230-240 V, 25 W
300°C, med E14-
sokkel.
305 172 402/3

Ovnen:

Volumen:

Effekt:

Traditionel ovn:

Varmeluftovn:

Intervalgrill:

Grill:

Pizza/tærte:

Lavtemperatur:

Undervarme:

Optøning

Ret til ændringer forebeholdes

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

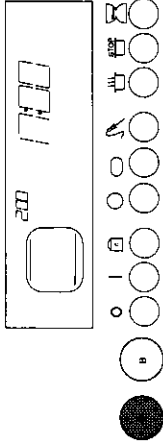
Brænd ovnen ren

1. Tryk på ①
2. Drej på funktionsknap B indtil uret viser:
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue
4. Sluk for ovnen, tryk på ②
5. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
6. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt.

Rengør tilbehøret

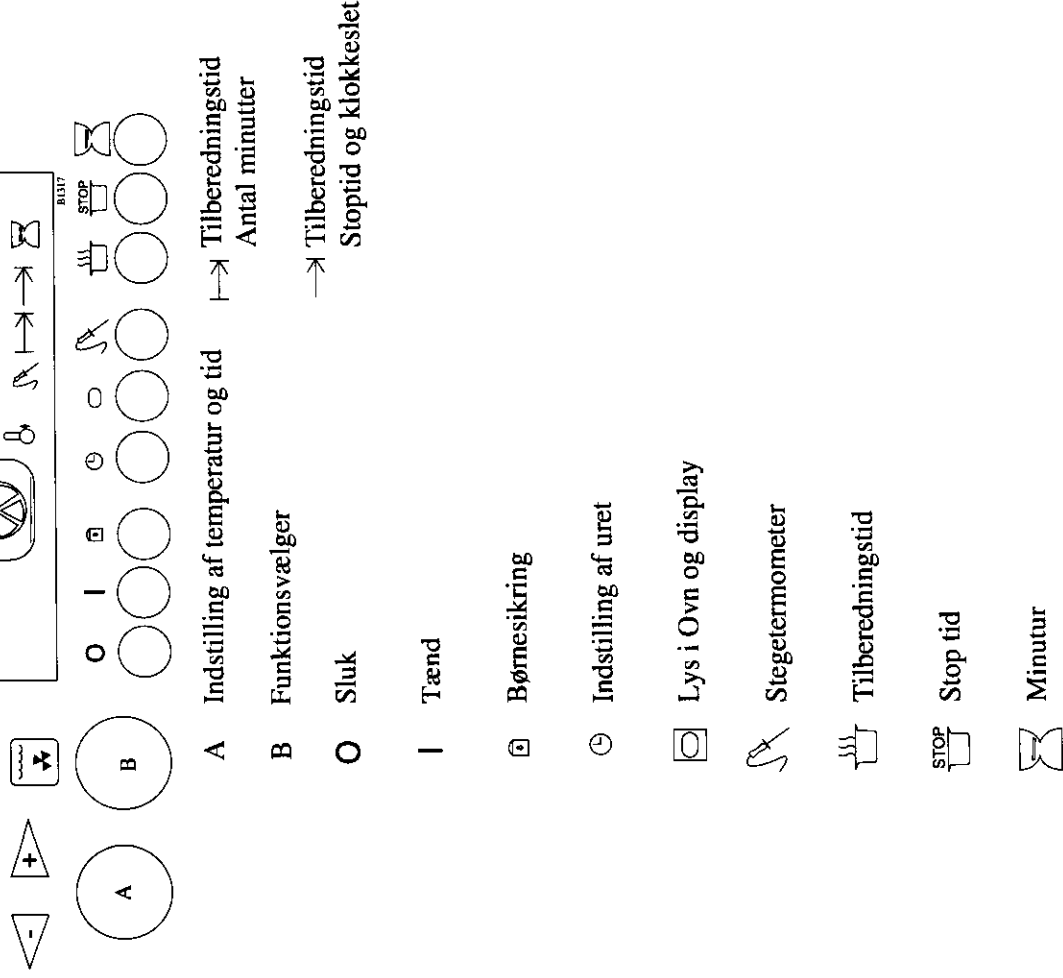
Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.



Sådan bruger De

Uret (SMART-control)

Display og taster



Garanti

Garantiperiode

1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang

Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke

afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mechaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er foresøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberegtiget tilkald af service.

Købeloven

Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt. Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

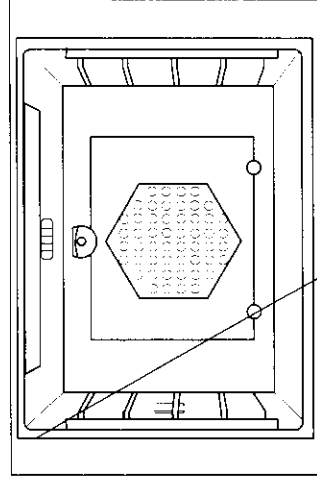
Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaske-middel hen over listen. Tør efter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen.

Kontrollampe

Denne lampe er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt vort Service-Center.



2300

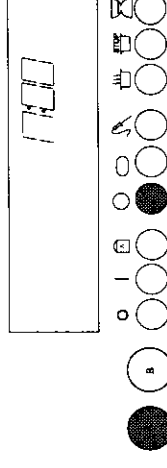
Indstilling/ændring af klokkeslet

Eksempel:

Klokken er 17.00

1. Tryk knap  ind og slip igen kolonet begynder at blinke.
2. Indstil tiden ved at dreje på knap . Efter 5 sek. holder kolonet op med at blinke og ovnen er klar til brug.
3. Ovnen er klar til brug.

Uret viser



Valg af ovnfunktion

De kan ændre ovnfunktion ved at dreje på funktionsknop (B). Ovnens har følgende funktioner:

Lys: Kun tændt lys

Varmluft:

Traditionel:

Pizza/tærte

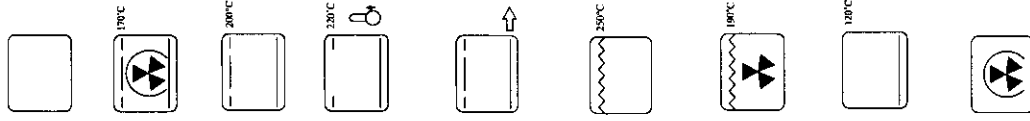
Lavtemperaturstegning
(Stiegetermometer, blæser ½ hastighed).

Grill:

Intervalgrill:

Undervarme

Optøning



Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

Udskiftning af ovnpærer



Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Derefter lampeglasset, f.eks. ved at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

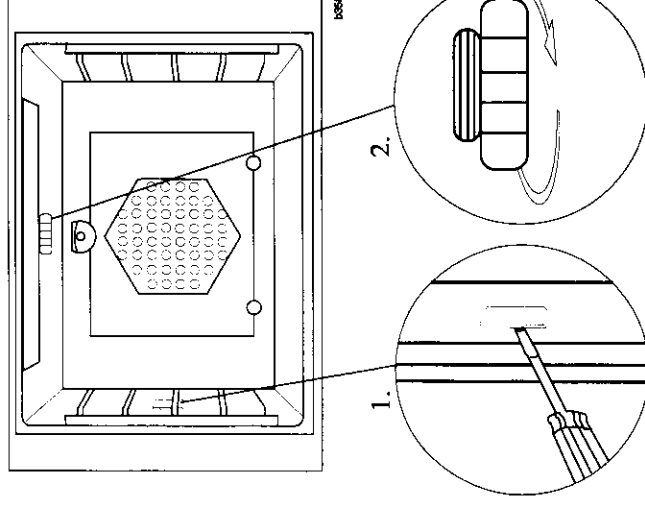
2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pærer.

Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaske middel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.



Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

! Ovnens må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret. Det midterste glas skal vende som vist på tegningen. Teksten må ikke være spejlvendt.

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

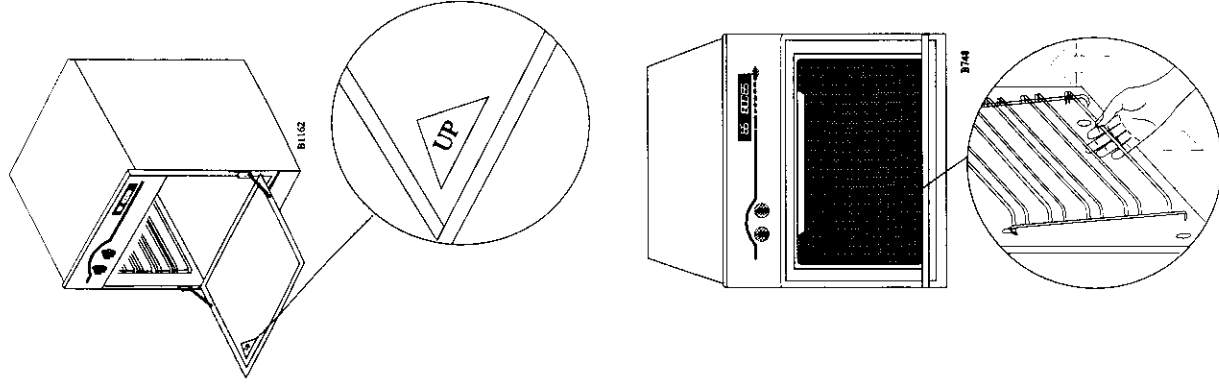
1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

1910



Valg af temperatur

1. Tryk på **1**. Ovnen er forudindstillet til varmluft 170°C.
2. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap **A**.

Når ovnen starter vil displayet vise 30°C. Efterhånden som ovnens temperatur stiger, kan De aflæse den aktuelle temperatur i displayet. Når den indstillede temperatur er nået vil der lyde 1 bip.

Hvis De ønsker at sænke temperaturen i en varm ovn kan temperaturfaldet i ovnen ikke aflæses i displayet.

Displayet viser med det samme den lavere temperatur, som De har indstillet.

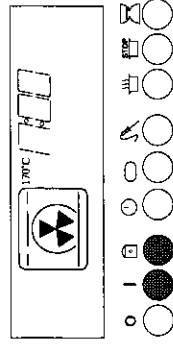
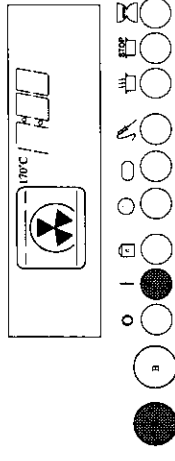
Tilkobling af børnesikringen

De tilkobler børnesikringen, ved at trykke på knap **2** og knap **1** ind samtidig i ca. 5 sek.

Når De skal betjene ovnen, skal De altid trykke på knap **2**, samtidig med at De trykker på den knap De ønsker at anvende.

Den eneste knap De kan anvende uden at trykke samtidig på knap **2**, er knap **0**.

Uret viser

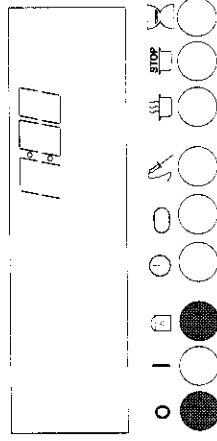


Tilkobling af børnesikring kan kun gøres når ovnen er slukket

Når de tilkobler børnesikringen tændes lyset i ovnen. Lyset kan kun slukkes med at trykke på 

Frakobling

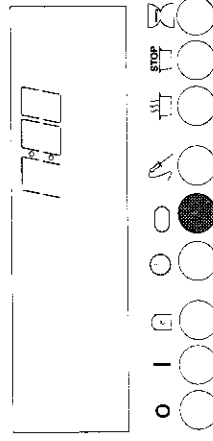
Tryk samtidig på knap  og knap  i 5 sekunder



Slukning af lys i ovn

Når ovnen er i brug, kan De slukke ovenlyset

Ved at trykke på knap 



Slukning af lys i display

Når ovnen ikke er i brug, kan De slukke lyset i displayet ved at trykke på knap 

Aftagning af lågeglas

 Håndtér glassene varsomt.

Glassene er hærdede, men tåler ikke stød og slag samt ridende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Ved aftagning af lågeglas skal lågen sættes i udluftningsstilling, da lågen ellers vil klappe i når glassene fjernes.

Aftagning af indvendig lågeglas

1. Træk den sorte glasliste ind mod Dem selv. Denne vil klikke af.
2. Træk først det inderste lågeglas ud, og derefter det midterste.

 **Vigtigt:** de indvendige lågeglas skal altid sidde i lågen, og med det reflekterende lag ind mod ovnrummet, når ovnen er i brug. (Det reflekterende lag vender rigtig, når teksten kan læses.

Tag ventilatoren ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Drej fjederlåsen (1) foroven, til skærmen går fri af bagvæggen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forned.
4. Møtrikken der holder ventilatoren har venstre-gevind.
5. Hold fast på ventilatoren med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

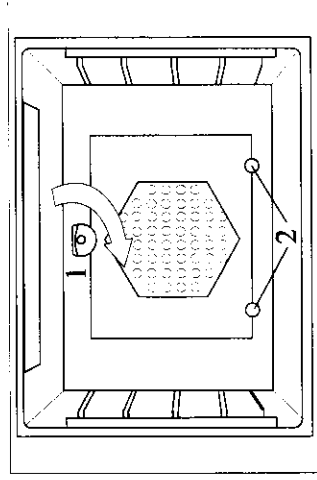
Rengør ventilatoren i varmt vand og håndopvaskemiddel.

Ovnlågen

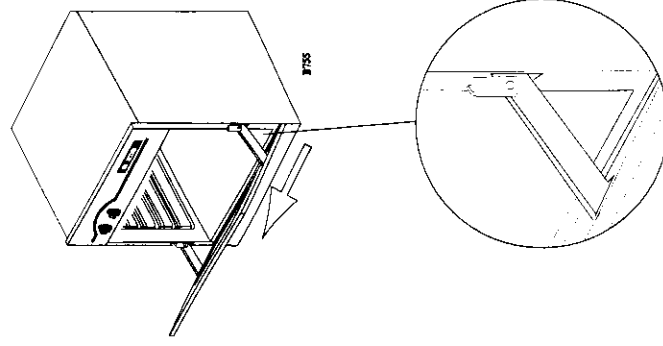
Rengør glasset med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Puds glasset med et vinduespudsemiddel

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.



B342



Stegetermometeret

Køddets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30°C og 99°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemene i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

Stegeautomatikken

Eksempel:

Ovnen skal steges en steg til en centrumtemperatur på 65°C. Stegen skal tilberedes med funktionen lavtemperaturstegning.

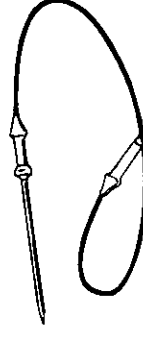
1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Start ovnen. Tryk på **1**.
4. Vælg ovnfunktion, Drej på funktionsknap **B**.

Hvis De vælger en anden funktion end lavtemperaturstegning, og De ønsker at anvende en anden temperatur end den forudindstillede, skal De nu indstille temperaturen ved at dreje på knap **A**.

Føler

stikkes i maden for at måle den indre temperatur.

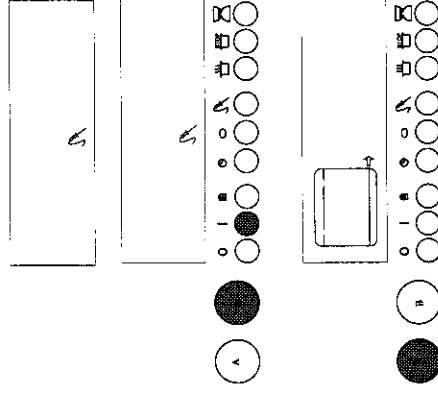
Vigtigt: Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.



Stik

Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

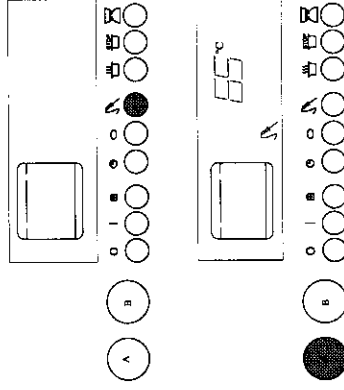
Uret viser



5. Indstil kødets centrum-

temperatur. Tryk på .

6. Slip knappen og drej på indstillingsknappen .



Når ovnen starter viser displayet en centrumtemperatur på 30°C. Efterhånden som centrumtemperatur stiger vil den aktuelle temperatur vises i displayet. Når den indstillede centrumtemperatur nås, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig.

Når ovnen er slukket blinker ovn-

symbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap .

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden ovnen skal efterrenses.

Sådan gør De:

1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Ovnens efterrenses i 1½ time på max.

Når efterrensning er færdigt kan der ligge forfullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

- Brug **ikke** ovnrensere og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.

2334

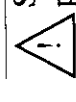
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100°C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftventilatoren

Ventilatoren kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér ventilatoren hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

 Sluk for hovedafbryderen til produktet, der må ikke være strøm til produktet, når varmluftventilatoren rengøres

Rengøring og vedligeholdelse af

Front i rustfrit stål

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De flydende skurecreme. Rengør altid i stålets sliberetning. For at stålet kan bevare sin glans, anbefaler vi at De bruger et polérmiddel til rustfrit stål med jævne mellemrum. Polér altid i stålets sliberetning (På tværs).

Ovn

Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.

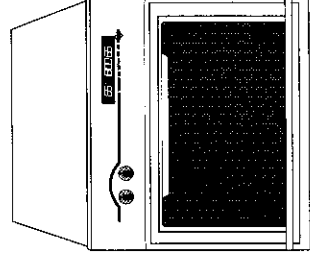
Ovnens sider, loft og bagvæg

har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200°C.

Efter tilberedning ved lave temperatur og med kraftige fedtstænk skal ovnen efterrenses.

1. Drej funktionsknap **B** på traditionel ovn
2. Drej indstillingsknap **A** på max.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i 1½ time.

 Hold børn på afstand af ovnen når ovnen anvendes, da ovnens front bliver varmere end ved normal brug.



Automatisk stop af ovnen

Eksempel:

Ovnen skal tilberede på varmluft ved 170°C i 30 min. klokken er 17.00.

1. Start ovnen. Tryk på **1**
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknap **B**
2. Indstil tilberedningstid. Tryk på **30**. Slip knappen.
3. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap **A**.

Når denne indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.

Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap **O**.

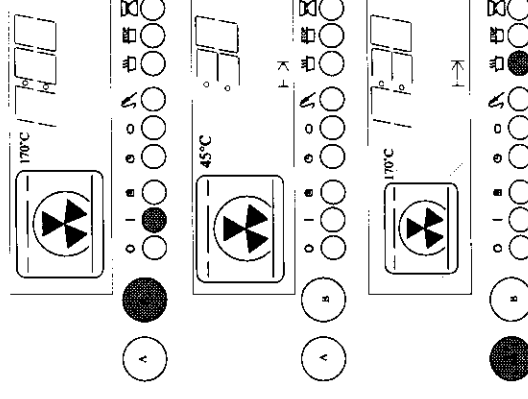
Automatisk start og stop af ovnen

Eksempel:

Klokken er 17.00

Ovnen skal automatisk starte med at tilberede en ret. Retten skal tilberedes ved varmluft 170°C i 30 min. Retten skal være færdig kl. 18.00

Uret viser



1. Start ovnen. Tryk på **(1)**.
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknap B.
3. Vælg tilberedningstid. Tryk på **(17:30)**. Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap **(A)**.
4. Vælg stopetid Tryk på **(17:30)**. Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap **(A)**.

Ovnen er nu indstillet til at starte automatisk.

5. I displayet vises kun klokkeslet, valg af ovnfunktion samt symbol for start og stopetid.

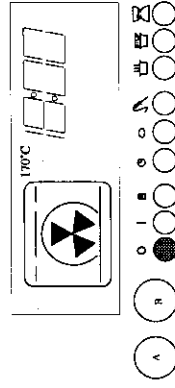
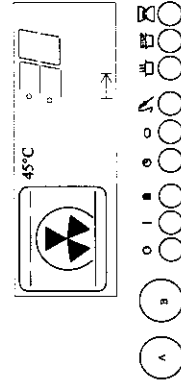
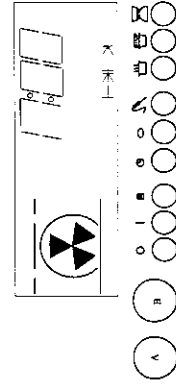
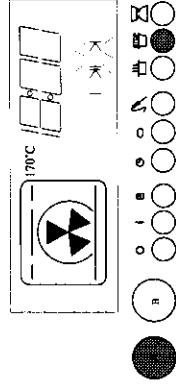
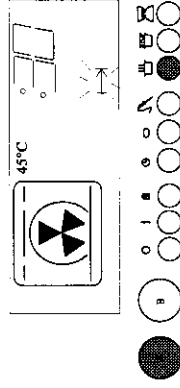
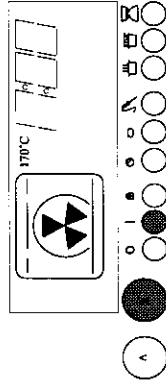
Når klokken er 17:30 starter ovnen automatisk på varmluft 170°C

Når den indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.

Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap **(O)**.

i Husk at tage forbehold for ovnens opvarmningstid når De indstiller tilberedningstiden.

Uret viser



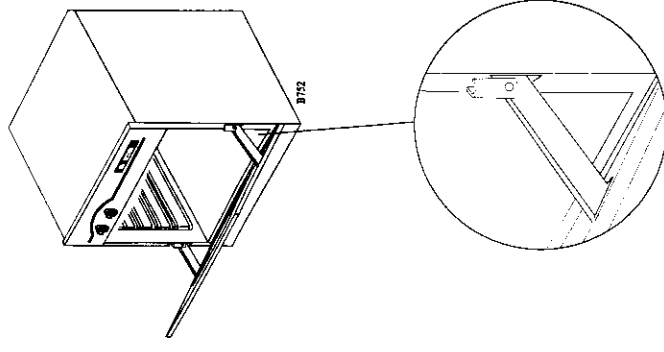
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stopper op.
2. Luk ovnlågen til stopperne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Råd og tips ved brug af ovnen

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

▲ Sæt mad og bagværk i kold ovn, dog med enkelte undtagelser. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen og udnyt eftervarmen 10 - 15 min, til maden er færdig.

▲ Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege på én gang, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

▲ Drop vandbadet. Vandbadet kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

▲ Bag kage i en lille brødpande i stedet for sandkageform. Det giver kortere tilberedningstid og sparer på energien.

Steg skånsomt. Kød indeholder ca. 70% væske. For at få så saftigt kød som muligt, skal det steges ved lav temperatur. Stegetiden bliver lidt længere, og der bruges lidt mere energi ved de lave temperaturer, men resultatet bliver bedre.

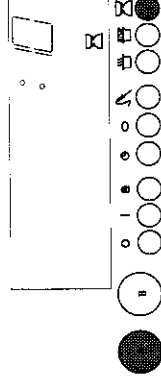
Samtidig opnår De en nemmere rengøring af ovnen, da fedt-stænk ikke brænder så hårdt fast i ovnrummet.

i Vær opmærksom på at der på denne ovn er en sparefunktion, som automatisk slukker for ovnen og udnytter eftervarmen. Den automatiske sparefunktion virker på visse programkombinationer. Se afsnittet: "Sparefunktion".

Minutur

Eksempel:

Minuturet skal indstilles til 10 min. De starter minuturet ved at trykke på . Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknappen . Når den indstillede tid er nået, vil der lyde tre bip. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip.



Sparefunktion

Ovnen har indbygget sparefunktion på nogle programmer. Sparefunktion betyder at ovnen automatisk slukker for varmen og udnytter ovnens eftervarme. Dette sparer energi.

Sparefunktion findes på følgende kombinationer:

Ovn funktion	Urfunktion
	Automatisk stop
Varmluft	X
Traditionel	X
Pizza/tærte	X

På disse programmer bliver der automatisk slukket for varmen: 5 min før stop tid, når tilberedningstiden er imellem 30 og 59 min. 10 min før stop tid, når tilberedningstiden er over 59 min.

Lysen i ovnen forbliver tændt, når der slukkes for varmen.

Sparefunktionen er en forprogrammeret funktion. De har ikke selv mulighed for at ændre i de indstillede tider.

De kan ikke vælge sparefunktionen fra.

De kan ikke se at varmen bliver koblet fra.

Indstillingskema for lavtemperaturstegning

Programmet er egnet til magert og rødt kød. Stegene må max veje 2,5 kg.

Stegning	Ribbe	Centrum-temperatur i kødet	Ca tid i timer og min
Oksekød			
Roastbeef ca. 1000-1500g	2-3	62-65°C	2 timer
Culotte	2-3	65°C	2 timer
Oksesteg gammeldags 2500 g	2-3	75°C	4 timer
Bovsteg u. ben Ca. 800 g forbrunet på pande	3	62°C	2 timer
4 steak af entrecôte 1-1,5 cm forbrunet på pande	3	-	45 min
T-bone steak ca. 700 g 2,5-3cm forbrunet på pande	3	-	1 time 20 min
Lammekød			
Lammekølle ca. 2000 g	2-3	65-75°C	4 timer 15 min
Svinekød			
Mørbrad ca. 400g forbrunet på pande	3	70°C	1 time

Lad stegen stå tildækket i 20 min efter stegning.

Dette program er egnet til stege, som vejer op til 2500 g.

Forbruning

Det anbefales at forbrune kødstykker som vejer 800 g eller derunder. Forbrun kødet i margarine på en pande.

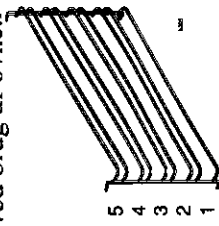
Hele kødstykker skal forbrunes i 4-5 min. Kød i skiver skal forbrunes i 1-1,5 min

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

Stegning					
		i kødet pr. kg. kød		Trad. ovn	Varmluft Interval grill
Oksekød					
Roastbeef	2	65	90	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	180	160
Kalvekød					
Filet	3	65	50-60	180	160
Lammekød					
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160
Svinekød					
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175
Flæskesteg, langtidstegn.*	3	70	90	160	150
Skinke	2	70-75	90	160	150
Fjerkræ					
Kylling, parteret	3	-	45	200	175
And*	2	-	55-60	160	150
And, langtidstegn.*	2	-	5 timer	130	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175

* Efterbruning ved 250°C i ca. 10-15 minutter.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



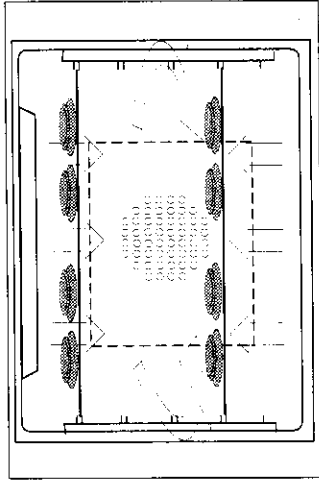
Ovnen



Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Varmluft

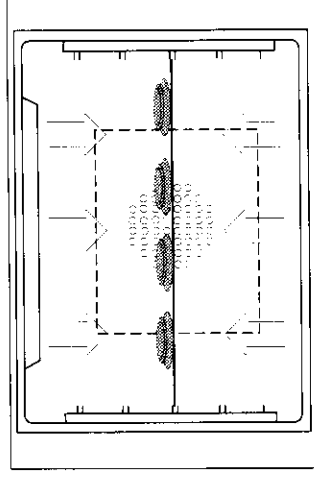
En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen. De kan anvende stegetermometer sammen med varmluft. Varmluft er forudindstillet til en temperatur på 170°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap(A).



Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen. De kan anvende stegetermometer sammen med traditionel ovn.

Traditionel ovn er forudindstillet til en temperatur på 200°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap(A).



Pizza/tærte program

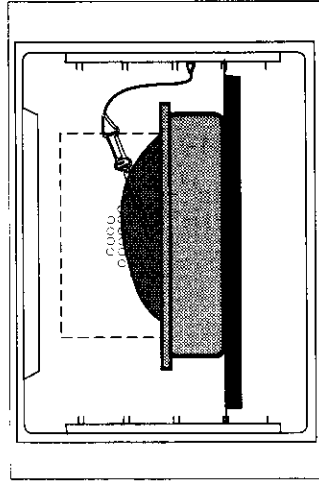
På denne funktion er der kraftig undervarme og mindre overvarme. Den kraftige undervarme sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage bunden.

Mindre varme fra toppen sikrer at overfladen bliver blød og gylden, i stedet for hård. Når De anvender pizza/tærte-funktionen, skal De forvarme ovnen. Opvarmningstiden til 220°C er ca. 20 min. Brug den temperatur og tid, der anbefales i opskriften. Placér de ting, De ønsker at tilberede, på en bageplade. Sæt pladen ind på ribbe 3. De kan ikke anvende stegetermometer sammen med pizza/tærte-funktionen. Pizza/tærte-funktionen er forudindstillet til en temperatur på 220°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap(A).

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kød-saft til spilde.

- Husk at stegetermometerets i plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne



Max 5 dl vand

Stegning

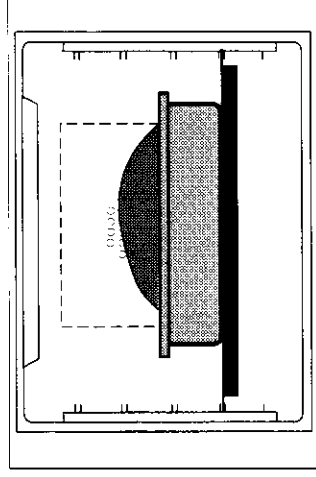
Denne ovn er velisoleret. Det betyder at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning.

Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødigt meget energi.

Traditionel ovn, varmluft og intervalgrill er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af ting, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.



Max 5 dl vand

3415

Lavtemperaturstegning

Denne funktion er velegnet til stegning af magert og rødt kød, som vejer op til 2500 g. På denne funktion benyttes varmelegemene i toppen og bunden, samtidig med at varmluftblæseren kører på halv hastighed. Ovnen varmer op til 130°C, hvorved kødets porer lukkes. Derefter sænkes temperaturen automatisk til 90°C. Kødet videresteiges ved en lav temperatur i lang tid. Dette sikrer et meget mørt resultat.

Temperaturene er forudindstillet, og de kan ikke ændres. På dette program skal De altid starte i kold ovn. Ved stegning af mindre kødstykker, som vejer op til 800 g, anbefales det at forbrune kødet på en pande. Brug altid det elektroniske stegetermometer til hele kødstykker. Der er svært at angive en præcis stegetid for de enkelte kødstykker, da stegetiden er afhængig af kødets form. I tilberedningsskemaet for lavtemperaturstegning kan De se hvor lang tid det ca. varer.

2404

Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De vælge en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.

Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.

Læg dét, der skal grilles, på ovenristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillings-skemaet.

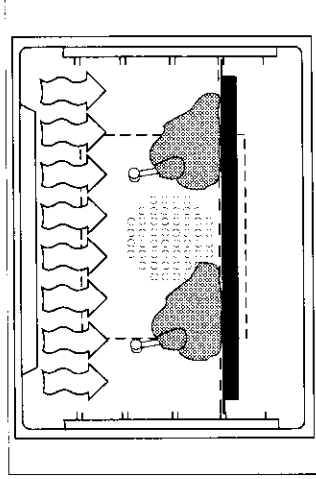
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamlar fedtstæk m.m., det letter rengøringen.

Ovnlågen skal være lukket under grillningen.

Hold øje med grillningen.

For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.

Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion. Grill er forud-indstillet til en temperatur på 250°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap **A**



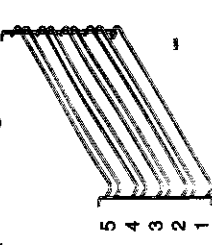
Indstillingsskema madlavning

Madlavning			Trad. ovn	Varmeluft*	Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugenemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

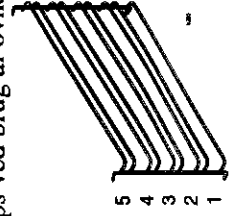
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingskema bagning

Bagning	Traditionel ovn		Varmluft	
				
Boller	3 200-225	8-12	2&5	170-180 12-15
Grovboller	3 200	15-20	2&5	170-180 15-20
Småt gærbrød m. fyld	3 200-225	10-12	2&5	170-180 10-15
Kringle	3 200-225	10-15	2&5	175-185 12-15
Franskbrød	1 180-200	35-40	1&4	175-185 40-45
Groft brød	1 200	35-40	1&4	160-170 45-50
Rugbrød	1 185-195	85-95	1&4	160-165 100-110
Flûtes	3 220-225	15-20	2&5	175-185 20-25
Bradepandekage	2-3 175-200	30-60	3	160-175 30-60
Formkage	3 175-200	30-40	1&4	150-165 30-35
Sandkage	1 175	50-60	1	160 60-70
Roulade	3 200	10-12	Ikke velegnet	
Vandbakkelse	3 200	30-40	2&5	160-170 40-45
Småkager	3-4 160-200	6-15	2&5	140-160 10-25
Lagkagebunde	3 200-225	8-12	2&5	170-180 15-20
Marengs	3 100	50-60	2&5	100 50-60
Marengsbunde	3 100	90-95	2&5	100 90-95
Kransekage i ringe	Derefter i slukket ovn 25		Derefter i slukket ovn 25	
	4 220	8-12	Ikke velegnet	

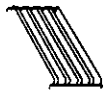
Indstillingskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



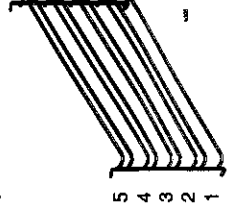
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet branes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingskema grillning

Grillning			1. side		2. side	
				Minut		Minut
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)	2-3	250	7-10	6-8	7-10	6-8
Kylling parteret	2-3	250	20-25	15-20	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)	2-3	250	15-20	15-20	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)	3	250	10	5	10	5
Ristning af toastbrød	3-4	250	2-3	1-2	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere mæden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Intervalgrill

Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.

Ved tilberedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion.

Intervalgrill er forudindstillet til en temperatur på 190°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap (A).

Undervarme

Kun bundvarmelegemet er tændt. Funktionen kan anvendes til eftertilberedning af bagværk og mad, som ikke er tilstrækkeligt gennemtilberedt. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion. Undervarme er forudindstillet til en temperatur på 120°C.

Optøning

Ringvarmelegeme og varmluftblæser er tændt. Med denne funktion kan De opnå en skånsom optøning af frosne produkter. De kan optø på risten eller flere plader af gangen, hvis der er meget, der skal optøes. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden. Optøning er forudindstillet til en temperatur på 40°C. De kan ikke ændre temperaturen.

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommefrites o.l.

- Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.

Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærres for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovenlåg.

Varmluft er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænere i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

